

# 『 た た き ご ぼ う 』

## 材 料

ごぼう(細めのもの) 2本(200g)

だし汁	1/2カップ
しょう油	大さじ2
酢	大さじ1
砂糖	小さじ2
炒り胡麻	大さじ1

## 作 り 方

- ① ごぼうはたわしで良く洗い、4cm長さに切って太い物は縦半分に切る。  
熱湯に酢と塩各少々を加え、ごぼうを入れて柔らかくなるまで7~8分茹で、ザルに上げて粗熱を取る。
- ② だし汁、醤油、酢、砂糖を混ぜ合わせる。
- ③ ごぼうをめん棒などで軽く叩いてヒビを入れる。
- ④ 炒り胡麻をすり鉢で粗めにすり、②を合わせ、ごぼうを加えて混ぜる。保存容器に入れ、半日かけて味を馴染ませる。
- ⑤ 保存容器に入れて冷蔵庫で保存すれば、約5日は日持ちする。